



Conservación en pastelería

Modalidad:

e-learning con una duración 56 horas

Objetivos:

- Aplicar métodos sencillos, técnicas básicas y operar equipos para la regeneración, envasado, almacenamiento y conservación de géneros crudos, que se adapten a las necesidades específicas de conservación y envasado de dichas materias.
- Aplicar métodos sencillos, técnicas básicas y operar equipos para la regeneración, envasado, almacenamiento y conservación de géneros preelaborados y elaboraciones de pastelería terminadas de uso común.

Contenidos:

UNIDAD DIDÁCTICA 1. Regeneración de géneros y productos de pastelería de uso común

1.1. Regeneración: Definición.

1.2. Identificación de los principales sistemas de regeneración:

1.2.1. Descongelación de materias primas o productos preelaborados

1.2.2. Horneado de panes o bollería precocida

1.2.3. Puesta a punto de diferentes productos para su uso concreto en elaboraciones o proceso y reciclaje de productos o elaboraciones de pastelería.

1.3. Clases de técnicas y procesos.

1.4. Riesgos en la ejecución.



1.5. Aplicaciones

UNIDAD DIDÁCTICA 2. Almacenamiento y conservación de géneros de pastelería.

2.1. Sistemas de conservación.

2.2. Clasificación de los géneros en productos frescos o perecederos o no perecederos.

2.3. Necesidades de conservación de los productos o géneros en base a la clasificación anterior.

2.4. Conservación de productos no perecederos: acondicionamiento y normas básicas para el almacenaje de productos.

2.5. Conservación en frío positivo o negativo: aplicaciones y características básicas.

UNIDAD DIDÁCTICA 3. Envasado de géneros de pastelería.

3.1. Envasado: Definición.

3.2. Identificación de los principales equipos de envasado: atmósfera modificada, envasado al vacío.

3.3. Etiquetado de productos: normativa y ejecución según la misma.

3.4. Procesos. Riesgos en la ejecución. Aplicaciones.

UNIDAD DIDÁCTICA 4. Sistemas de conservación y presentación comercial habitual de productos de pastelería.

4.1. Conservación: Definición.

4.2. Presentación comercial de los géneros, productos y materias primas más comunes.

4.3. Identificación de sistemas y métodos habituales de conservación:

4.3.1. Conservación por frío positivo y/o negativo

4.3.2. Deshidratación

4.3.3. Liofilización



4.3.4. Confitado

4.3.5. Compotas

4.3.6. Esterilización

4.3.7. Pasteurización y envasado al vacío o atmósfera modificada.

4.4. Asociación de los sistemas/métodos de conservación con su adecuación a los distintos productos y equipos necesarios.

4.5. Fases de los procesos y riesgos en la ejecución.

4.6. Operaciones sencillas de conservación y presentación comercial de géneros y productos culinarios de uso común: técnicas y métodos adecuados.

UNIDAD DIDÁCTICA 5. Participación en la mejora de la calidad.

5.1. Concepto de calidad

5.2. APYPCC (Análisis de peligros y puntos de control críticos).

5.3. Aseguramiento de la calidad.

5.4. Certificación de los sistemas de calidad.

5.5. Actividades de prevención y control de los insumos y procesos para tratar de evitar resultados defectuosos